





























الصمالخي: الطعام اللين لا خير فيه . : الطعام و اللبن مما لا طعم له . الصملج : الطعام البشع الغليظ الذي ليس بمنخول فلا يسوغ في الحلق . الضبي العفص : الطعام فيه مرارة . العلقم : الحنظل و كل شيئ مر . : الطعام ليس بالسمين الغث : نوع من الحب له أشواك حادة، وكانت العرب تأكله في أعوام القحط القتاد أنظر القتاد في فقرة (خرط القتاد) في ج١ من معجم فرج للعامية المصرية). : الطعام لا خير فيه . القريس : ما وقع علي المائدة ولا خير فيه . القشامة : ما يلقى من الطعام لا خير فيه . القشب : ما يخرج من الطعام مما لا خير فيه . القصل : الطعام غير مأدوم . القفار : الطعام أو اللحم وقع فيه الدود . المدفر : الطعام المسمم . المذعوف : الطعام إذا كثر ملحه . المذعوق : الطعام الذي لا ملح و لا لون و لا طعم له . المسيخ : الطعام إذا كان بشره ولم ينق . المعثمر : الطعام الذي لم ينضج . الملهوج : الطعام الذي لا طعم له . المليخ : طعام لا خير فيه . الوتح : طعام لا خير فيه . الوحت : الطعام الغير موافق . الوخيم : وسخ الدسم و اللبن و غسالة القصعة (!) . الوضر : غير المناسب من الطعام . الوضم





: الأقط (لبن مجمد) والعصيدة و السكر . الوطيئة : طعام يتخذ من دقيق و لبن و سمن . الوليقة : الجراد إذا طبخ في المرجل (.!!! .) . الهميشة أسماء الحلوى العربية : ضرب من الطعام كالخيوط يتخذ من العجين (الكنافة) . الاطرية : طعام من اللبن و العسل و النخالة . التلبينة : الحلواء المخبوصة (المخلوطة) من التمر و السمن . الخبيص : خبزة من خاص دقيق الحنطة ، تملأ بالسكر و اللوز أو الفستق و الخشنكان تقلي (فارسية) . : طعام من الأرز و العسل و الزعفران (فارسية) . الزردة : حلوي تصنع من عجين رقيق ، تصب في الزيت المقلي ثم تعقد الزلابية بالدبس (عسل التمر). : حلوي من الدقيق و الماء و العسل . الفالوذج : حلوي مثل القطائف تعمل بدهن اللوز . اللوزينج





: الذي يلطع إصبعه ثم يعيدها في مرق القوم أو لبنهم . اللطاع : النهم الشديد . اللعموظ الذي في فمه اللقمة ثم يلكمها بأخرى قبل إجادة مضغها . اللكام : الكثير الأكل ، و الكثير الجماع .. (!) . اللميج : الذي يغمر ظهر الثمرة بإبهامه ، لتحمل له من الزبد أو السمن الميلعم : الذي يتكلم و اللقمة في فيه قد بلغت حلقومه . المحلقم : الذي إذا رأى كثرة النوى بين يديه ، احتال حتى يخلطه بنوى صاحبه المحول : الذي إذا وضع في فيه لقمه.. أرسلها في جوفه إرسالا . المرسال : الأكول الشديد ، العظيم اللقم . المستفيه : الذي يعظم اللقم فلا يزال في غص ، ولا زال يسيغه بالماء . المسوغ : الذي يمص جوف قصبة العظم بعد أن استخرج مخه و استأثر به المصاص دون أصحابه . : الذي يأخذ وعاء الملح ، فيديره إدارة الغربال ليجمع توابله ، المغربل يستأثر به دون أصحابه. : الذي يقور الرغيف و يستأثر بالأوساط و يدع لأصحابه الحروف. المقور : الذي يأخذ حرف الرغيف فيفتحه ثم يغمسه في رأس القدر و النشاف يشربه الدسم ، يستأثر به دون أصحابه . : الذي إذا فرغ من غسل يده في الطست ، نفض يديه من الماء النفاض فنفض على أصحابه . : الحريص الأكول لللحم . النهسر : الذي يأكل أكلا شديدا . النهك : (و النهيم و المنهوم) الذي يمتلئ بطنه ولا تنتهى نفسه . النهم : الأكول النهم . الهبلع : الرجل شديد الأكل شديد الجوع . الهقم : الطفيلي المتشهي للطعام ، و الواغل في الشراب . الوارش الواغل : الذي يدخل الولائم بدون دعوة .



: سرعة الأكل . اللغس : الأكل السريع بلهفة . الندف : اللقمة يؤكل نصفها فترد إلى الخوان . النطاعة : أخذ الطعام بمقدم الأسنان . النهس : الشهوة في الطعام . النهم الهقم : شدة الأكل و خلطه . الوبلة : التخمة . : الثقل من شدة الطعام . الوخم الورأ : الامتلاء من الطعام . القانعين من الآكلين : الذي أكل من الطعام ما يكفيه . الأدفج : الذي أمسك عن الطعام ولم يشتهه . الأقفه : الذي أمسك عن الطعام ولم يشتهه . الأقهب : الذي يأكل دون الشبع . المعجف : الذي لا يبالغ في الطعام أو الشراب. الداقع : القليل الأكل . القهم : الذي أكل من الطعام ما يكفيه . الكثج : الرجل الخفيف من الطعام . المريء : الذي لا يشتهي الطعام من مرض . المقهم : الرجل القليل الشهوة للطعام . الهقف : قليل الأكل . الورش



السويطاء : المرقة التي كثر مائها . : العصارة المأخوذة من المطبوخ و ما فار من رغوة القدر إذا طبخ الطباخة فيها . الطفيشيلية: (!) نوع من المرق. : دقيق يضاف له ثلاث أمثاله ماء و يحرك على نار هادئة حتى يغلظ العصيدة قوامه، فيصب عليه السمن و اللبن المحلي بالسكر . (المعجم الوسيط) . : من أسماء الثريد . الفت : حساء فيه توابل . (و لقب مدن دمشق و البصرة و طرابلس) . الفيحاء : الماء الذي غلي فيه اللحم فأصبح دسما . المرق النفيثة : حساء متوسط الثقل من الدقيق و اللبن . : مرق لحوم الإبل . الهرائس



: اللحم يكاد ييبس الشسف اللحم المشوي و الخبز الرقيق. الصليق : لحم و بيض و بصل (فارسية). الطباهج : (!) اللحم الطري غير الناضج. العبيط : اللحم المطبوخ البارد . الفدر : اللحم اليابس يملح و يجفف في الهواء . القديد : اللحم المحمر من شدة النضج . القشم : اللحم طبخ حتى يسيل ماؤه . القهر : لحم يجفف علي الحجارة ثم يدق علي السويق و يتزود به في السفر . الكسيس : الشواء المنضج . الكشيء : اللحم المحترق. المحاش : اللحم يشوي و ينضج . المضهب : اللحم و الشحم يطهي في قطعة مدورة مقورة من كرش البعير . المكرشة : اللحم المطبوخ بدون توابل . النشيل : اللحم الذي لم ينضج . النهىء : اللحم إذا زاد إنضاجه فسقط من على العظم . الهريء الهريسة : طعام من اللحم و الحب المدقوق . : جزء من الكبد و الكرش و المصارين تعقد و تلوي ثم تلقي في القدر . الوذم : لحم يشوي علي الرمضاء . الوغير



: ما يقطع الجزار من اللحم بغير قسم . الوذالة : القطعة الصغيرة من اللحم لا عظم فيها . الوذرة : القطعة من اللحم . الوزيمة العظم و الغضاريف الغضروف : كل عظم لين رخيص . المشاشة : رأس العظم اللين الذي يمكن مضغه . ***** الشحم : الشحم المذاب . الاهالة الترعيب : القطعة من شحم سنام الجمل . الجحفة : القطعة من السمن . الحم : ما أذيب من الشحم . الخطار : دهن يتخذ من الزيت بأفاوية (توابل) الطيب . : دردي الزيت (ما رسب أسفله) . الدهان الربيل : السمن السديف : شحم سنام الجمل . : السمن . السلاء : كل دهن عصر من حب . السليط : الشحم في الماشية . الطعوم المتشوش : الدهن المربب بالطيب (العطر) . النقي : مخ العظم . الني : الشحم . الواري: الشحم السمين. : الدسم و شحم الآلية و الجنبين في الخروف و العجل . الودك





الأفن : نقص اللبن . (الأفن هو النقص عموما و منها أشتق كلمة مأفون بمعنى: ناقص). أسماء اللبن الطيب : الحليب ، الدر ، المحض ، العكي ، الجهير . أسماء اللبن ساعة أن يحلب: الخميم ، الفطير ، النشيل ، الأزهر . : اللبن إذا سكنت رغوته و لم يخثر . الأمهجان : اللبن الذي ظهر عليه التحبب و الزبد . الثمر الثمير : اللبن ما لم يخرج زبده . : اللبن الحلو الطعم . السمعج : اللبن الحلو الطعم . السملج : اللبن الحلو الطعم . السمهج : اللبن إذا سكنت رغوته . الصريح الصريف : اللبن الذي يحلب حارا .

: اللبن يشرب منه قبل أن يروب و يخرج زبده . الظليم : اللبن الذي رغوته تشبه العمامة . المعمم : اللبن ما لم يمذق (يخلط). الموضح : اللبن إذا برد . النقيع الهجيمة : اللبن الذي يشرب و لا يمخض . أسماء اللبن إذا تغير حاله : اللبن يكثف أعلاه و يرق أسفله . الطفرة : اللبن إذا أُخذت منه الرغوة . الفصح : اللبن إذا تغير طعمه قليلا و فيه حلاوة الحلب . القوهة : اللبن بعد أن تلد الناقة مباشرة . اللبأ : اللبن إذا أُخذت زيدته . المخيض : اللبن ليس بصريح ولا لبأ . الهجين



: اللبن الذي خلط بالماء . المذيق المزلق : اللبن الذي خلط بالماء . المسجور : اللبن الذي ماؤه أكثر من لبنه . : اللبن الذي خلط بالماء . الممذق الممذوق : اللبن الذي ثلثاه ماء . : اللبن الذي ثلثاه ماء . المهو : اللبن الرقيق الكثير الماء . النسىء أسماء اللبن بحسب كميته : البقية من اللبن . الجزة : البقية من اللبن . الخطمة : ما يترك في الضرع ليدعو ما بعده . الداعية : قدر ما يملأ الفم من اللبن . الزغلة : البقية من اللبن . الشول : اللبن القليل يترك علي بعضه . الضهل : القليل من اللبن . الطثرة : اللبن القليل من الناقة . الطل : الشربة من اللبن الذي لم تخرج زبدته . الظنمة العتمة : بقية اللبن الذي لم يحلب . : بقية اللبن الذي لم يحلب . العفة العواسة : الشربة من اللبن .



: خليط من لبن الناقة و الضأن و المعزي . الخليط : اللبن الذي يحلب من عدة نوق في أناء واحد أو يحلب بعضه على الضربب : اللبن المجتمع بعضه على بعضه . الضهل : خليط من لبن المعزي و الضأن أو لبن الناقة و الشاة . القطيبة النخيسة : خليط من لبن المعزي و الضأن . ***** أسماء اللبن إذا تغير طعمه الأدا : اللبن ليس بالحامض ولا بالحلو . : اللبن اذا تغيرت رائحته . الأشحم : اللبن الغليظ. الرخم : اللبن الذي ليس بحلو و لم يأخذ طعما . السماهج : (!) .. اللبن الخبيث الطعم أو الرائحة . السمج : اللبن متغير الطعم وما طال مكثه ففسد . الصدي : اللبن الذي لا حلاوة فيه . الصمرة : اللبن الثقيل لا يسمع له صوت . الغتمي : اللبن إذا أخذت منه الرغوة . الفصح





أسماء اللبن الرائب

العبية ، الغليظ ، العكركر ، الرضم ، الصامت ، الغبيبة و الروب .

الصمالحي : اللبن الذي حقن في السقاء (القربة) ثم وضع في حفرة حتى

يروب.

الشوب : اللبن الرائب مخلوط بالماء .

الروبة : الخمرة (الخميرة) التي تصب علي اللبن ليروب سريعا .

أسماء اللبن الخاثر

الخامط ، العماهد ، العائب ، الحدبد ، العبيه ، الطاثر ، ، المدل و العماهج.

أسماء اللبن الخاثر الطيب الغليظ العثلط ، العجلط ، العكلط و الثملط .

أسماء اللبن الخاثر على حسب حالته

الأدل : اللبن الخاثر شديد الحموضة .

الاخرس : الذي لا يسمع له صوت في الإناء لغلظته .

العليط : اللبن الخاثر جدا المتكبد .

القنياح : اللبن الخاثر يصب عليه الماء .

الكتأه : اللبن إذا خثر وعلا دسمه .

الكثعة : اللبن إذا خثر وعلا دسمه .

المرضة : اللبن الخاثر الحامض .

المرغاد : اللبن الذي لم تتم خثورته .

الهادر : اللبن خثر أعلاه و رق أسفله .

الهديد : اللبن الخاثر جدا .

الهيجاجا : الذي خثر حتى يختلط بعضه ببعض .

اللبن الزبادي : (كما نعرفه في مصر) هو لبن خاثر ، والاسم منسوب إلى

(الزبدية) و هي وعاء من الخزف المحروق المطلى بالميناء ،

ومن بداية العقد الثامن من القرن العشرين اصبح الزبادي يصنع

و يوزع في أكواب من البلاستيك .

أسماء اللبن الحامض

اللبن الحامض : هو لبن (خاثر أو رائب) تغيرت حالته إلى الحموضة .

الأسماء العامة لللبن الحامض: العاتك ، الصقر ، المصقر ، العتيق ،

الفلاق ، الممحل ، الخامط ، النسوء ، الهدل ، المضض ،

الصرب ، الصريب ، المهدول ، الطخف .



: الطبقه المتجلدة الرقيقة فوق اللبن . الطلاوة : (و النشافة) الرغوة التي تعلو اللبن . النشفة أسماء الزبد النهد ، النهيد ، النهيدة ، الحطاط و المهيد : اسماء زيدة اللبن الذي لم يرب أو يخثر . الأخلاصة : الزبد وما خلص من اللبن . : الغض الطري من الزبد . الثعد : الثفل اسفل اللبن . الخلوص : الزيدة الرقيقة . القشدة : الزبد الذائب مع اللبن . اللواخة أسماء السمن : الزيد يطبخ ليصبح سمناً . الاذواب : ما خلص من السمن إذا طبخ . الخلاص : الثفل يبقي في اسفل الزبد إذا طبخ ليتخذ سمنا (المورته في مصر). القشادة أطعمه من اللبن : ابن محمض يجمد حتى يستحجر و يطبخ به . الأقط : القمح يصب عليه اللبن ثم يغلي . البرابير : اللبن بصب عليه أهاله (دهن أو زيت) ، أو سمن قليل . البريقة : الأرز يطبخ باللبن و السمن (طعام من السند) . البهط

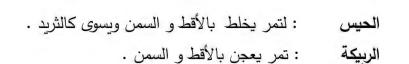
: حساء ثقيل من الدقيق و اللبن . الحدرقة : حساء خفيف من الدقيق و اللبن . الحربقة : لبن رائب أو مخيض يصب عليه الحليب ثم يشرب . الخبيط : حساء ثقيل من الدقيق و اللبن . الخذيرة : اللبن الحليب يصب عليه اللبن الرائب . الخصيف : دقيق يذر علي اللبن ثم يطبخ . الخطيفة : اللبن حرقت فيه الحجارة المحماة . الرضيف : اللبن يغلي و يذر عليه الدقيق حتى يختلط و يساط فيلعق لعقا (!) . الرغيدة : بُر (قمح) يدق و يصب عليه اللبن . الرهيدة : اللبن يغلي و يصب عليه السمن . الصحيره : اللبن يصب علي المرق. العكبس : دقيق يحلب عليه لبن ثم يحمي بالحجارة المحماة . الغذيرة : حساء متوسط الثقل من الدقيق و اللبن . النفيثة : اللبن ترمي فيه الحجارة المحماة و يشرب . الوغيد أطعمة من اللبن و التمر الأبلة : تمر يرض بين حجرين و يحلب عليه اللبن . : تمر ينقي من نواه و يعالج باللبن و السمن . الجليهه

: اللبن يحلب علي التمر . الحليج : تمر يعجن بالسمن و اللبن . الحيس : لبن يخلط بالتمر و السمن . الحيشة : (و الخلاص) التمر و السويق يلقي في السمن . الخلاصة : التمر ينزع نواه ثم ينقع في اللبن . الرض : الحليب مع الرائب و يجعل فيه التمر و السمن . العوبثاني : تمر ينقع في اللبن . الكديراء : التمر باللبن . الكرناب : أقط و دقيق و تمر يخلط و يصب عليه السمن أو الزيت . اللبيكة : التمر باللبن يبقي فيه حتى يتشرب . المجيع : التمر ينقع في اللبن حتى يلين . المريدة : تمر يدق حتى يخرج نواه ثم يبل بلبن أو سمن حتى يلزم بعضه بعضا. الوجيئة : تمر يلقى على الزيد و يؤكل . الوخيفة : التمر يفصل منه النوى و يعجن باللبن. الوطيئة الفصل الثامن التمر.. في طعام العرب في مصر نقول أو نطلق كلمة البلح على اغلب ثمار النخيل ، فنقول " بلح زغلول ، بلح سماني ، بلح رطب ،.. الخ " . ولكن الصحيح لغويا هو الأتي :



و من أسمائه : المسطح ، الجرين ، الطايه . التمر اليابس : من أسمائه الجريم ، الجرام ، القسب ، الربيط ، القب . : البلح إذا إخضر و استدار . الجدال : ما سقط من التمر عند قطفه و الرديء منه . الجرامة : ما سقط من التمر . الحسافة : البسرة بلغ الإرطاب ثلثيها . الحلقامه : البسر إذا أخضر حبه و استدار . الخلال الشقحة : إذا احمرت البسرة . : البسر ما لم يرطب علي نخله ولكن سقط علي الأرض فأرطب . الكمر : ما يكنز في الشتاء . الكنيز : التمر إذا أرطب. المعوة : التمر ظهر فيه نكث من الإرطاب. المنقوش : ما أسود طرفه من التمر . المنوس : التمر الرخو . الوخواخ





العجال : (والعجول) تمر يعجن بسويق .

العجة : التمر و الأقط . (الاقط هو اللبن إذا تجمد) .

العجوة : ما يخلط ببعضه من التمر و يركم .

العلدة : تمر يعجن بالسويق و السمن .

القشدة : تمر يعجن بالسوبق و السمن .

القفيحة : طعام يعمل من تمر و أهالة (سمن).

الكدادة : تمر يعجن بالسويق و السمن .

النفش : التمر اليابس يوضع في جراب و يصب عليه الماء .

الوجيئه : تمر يدق ويلت بسمن أو زيت .

الوطب : تمر يخلط بسمن و يسوي كالثريد .

* * * * * * *

التمر على حسب كميته

الجمزة : الكتلة من التمر .

الجمسة : قطعة من التمر .

الخروفة : النخلة يحوزها الرجل ليلتقط ما عليها من الرطب لنفيه و لعياله .

العشانة : اللقاطة من التمر .

الكثبة : قطعة من التمر .

الكرديدة : القطعة الكبيرة من التمر .

الكمزة : قطعة من التمر .

أسماء الرديء من التمر:

من أسماؤه: الخسيفان ، القسابة ، القبعرور ، القشامة ، الشيص .

: التمر المصروم . الجريم : التمر الصغير . الجفرور : البلحة تقع من النخلة قبل أن تنضج . الحذرة : اردأ الأنواع . الدقل : البلح الذاوي . السدي : البلحة التي ترطب ولا حلاوة لها . المغسوسة : الرديء الضعيف من التمر . الوشخ : من اردأ التمور (!) مصران الفأرة الفصل التاسع الخبز و الفطير و العجين من أسماء الخبز : الرغيف (معربه عن الفارسية) . الجردق : خبز من دقيق أبيض جيد . الحواري الرقاق : الخبز المنبسط الرقيق . السليطة : الرغيف الكبير . : ما احترق من الخبز . الشظف : أقراص غلاظ تخبز من الأرز و الشعير . الشماج : الخبز الرقيق . الصليق : الرغيف الجاف . الطملس : كسر الخبز اليابس . العسوم العلقة : كسرة الخبز .

: الخبز المخلوط من القمح و الشعير . الغليث الرغيف و فتات الخبز و قطع العجين (من : فرز + دق) الفرزدق : كل ما أعجل به قبل نضجه . الفطير : عجين فطير يعمل رقاقا و يقطع طولا و يكسر حين يجف و يطبخ الرشته باللبن . العجين : الدقيق الخشن غير المنخول . الخشكار : الدقيق يفرش تحت العجين إذا اعد للخبز . الثوبني الدبلة : الكتلة من العجين . لت العجين : بله بشيء من الماء . : المسترخي من العجين لكثر ماؤه . الورخية : المسترخي من العجين لكثر ماؤه . التخ





: إناء من نحاس يشرب فيه . الطاس : القدح أو الفلقة من القصعة إذا انثلمت . القحف : الصحفة الكبيرة تتخذ للأكل . القصعة : الجفنة يعجن فيها . القعن : الخوان عليه الطعام . المائدة : إناء يبرد فيه الماء . المزملة : وعاء للنبيذ . المشعل المصحنة: إناء نحو القصعة. : برمة صغيرة يطرح فيها اللبن و التمر ليجف . المنقع : كل إناء يجعل فيه شراب . الناجود : سفرة من خوص يوضع عليها اللحم و الجبن في الشمس ليجف. النقية *****

